



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİŞKE ÇORBASI (KIRIM TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ su bardağı kuru fasulye
2,5 su bardağı yeşil mercimek
1,5 su bardağı erişte
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
2-4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Arzu edilen miktar kırmızı toz biber
Arzu edilen miktar tuz
Yeteri miktar su

Bir tencereye, tereyağı, rendelenmiş kuru soğan ve havuç konularak kavrulur.

İçine bir yemek kaşığı salça eklenir.

Üzerine, önceden haşlanan iki buçuk su bardağı yeşil mercimek ve yarım su bardağı fasulye, bir buçuk su bardağı erişte ve tuz ilave edilir.

Karışımın üzerini üç parmak geçecek şekilde sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır.

Piştirme işleminden sonra tavada 2-3 yemek kaşığı tereyağı kırmızı toz biber de eklenerek eritilir ve hazırlanan sos çorbanın üzerine dökülür.

